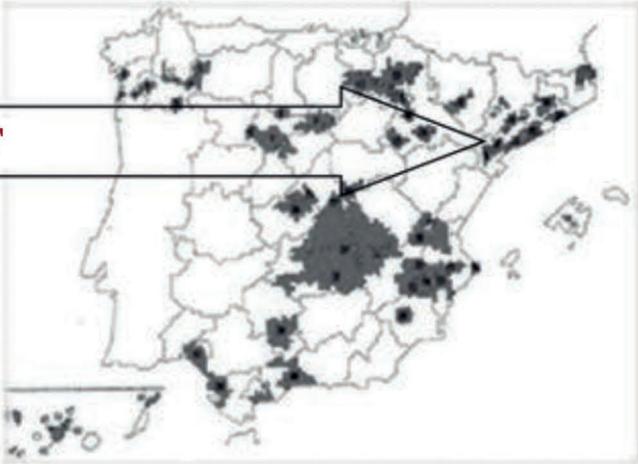


L'Infernale RIU Blanc Priorat



PRIORAT

Origen:
Tarragona, España

Denominación:
D.O.C. Priorat

Terroir:
Viñas en ladera

Vinificación:
Las viñas de donde procede la uva se sitúan a una altitud de entre 300 y 500 metros. Éstas son tratadas mediante una viticultura ecológica. Una vez en bodega, la uva fermenta en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada y la extracción se realiza mediante bazuqueo manual.v

Degustación:
Elaborado a partir de cepas de entre 40-50 años, cultivadas sobre suelos arcillo-calcáreos y de pizarra, en el término de Torroja del Priorat. A la vista es amarillo pajizo con reflejos verdosos brillantes. En nariz se perciben aromas frutales, fruta blanca, fruta tropical, aromas florales, flores blancas, flor de azahar y flor de almendro. En boca es fresco con taninos bien integrados, goloso, sabroso con notas minerales, final largo y persistente. Se recomienda servirse entre 9°C y 11°C.

Cepas:
50% Garnacha Blanca
50% Macabeu